1.1. CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS O ESENCIALES DEL BIEN O SERVICIO OBJETO DE LA CONTRATACIÓN.

ÍTEM	CÓDIGOS UNSPSC	NOMBRE DEL BIEN	DESCRIPCIÓN DEL BIEN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
1	50192303	Helado de leche con grasa vegetal Premium sabores tradicionales, tarro entre 8 a 10 litros	Helado de leche con grasa vegetal Premium sabores tradicionales, tarro x 8 a 10 litros Mezcla pasteurizada y homogenizada batida a bajas temperaturas que da como resultado un producto de textura y cuerpo suave Sabores surtidos	TARRO	1
2	50192303	Helado de leche con grasa vegetal Premium sabores especiales, tarro entre 8 a 10 litros	Helado de leche con grasa vegetal Premium sabores especiales, tarro x 8 a 10 litros Mezcla pasteurizada y homogenizada batida a bajas temperaturas que da como resultado un producto de textura y cuerpo suave Sabores surtidos	TARRO	1
3	50192303	Helado de leche con grasa vegetal Premium sabores tradicionales, cubeta entre 3.5 litros 5 litros	Helado de leche con grasa vegetal Premium sabores tradicionales, cubeta cubeta entre 3.5 litros 5 litros Mezcla pasteurizada y homogenizada batida a bajas temperaturas que da como resultado un producto de textura y cuerpo suave, sabores surtidos	CUBETA	1
4	50192303	Helado de leche con grasa vegetal Premium sabores especiales, cubeta entre 3.5 litros 5 litros	Helado de leche con grasa vegetal Premium sabores especiales, cubeta entre 3.5 litros 5 litros Mezcla pasteurizada y homogenizada batida a bajas temperaturas que da como resultado un producto de textura y cuerpo suave; sabores surtidos	CUBETA	1
5	50192303	Helado cremoso, sabores tradicionales vaso entre 45gr a 60 gr	Helado cremoso, sabores tradicionales vaso entre 45gr a 60 gr Mezcla pasteurizada y homogenizada batida a bajas temperaturas que da como resultado un producto de textura y cuerpo suave; sabores surtidos	UNIDAD	1
6	50192303	Helado cremoso, sabores especiales vaso entre 45gr a 60 gr	Helado cremoso, sabores especiales vaso entre 45gr a 60 gr Mezcla pasteurizada y homogenizada batida a bajas temperaturas que da como resultado un producto de textura y cuerpo suave; sabores surtidos gurmet	UNIDAD	1
7	50192303	Helado fruta en agua (nieve-sherbet) cubeta entre 3,1 litros a 5 litros	Helado fruta en agua (nieve- sherbet) cubeta x 3.5 a5 ltr ltrMezcla pasteurizada y homogenizada batida a bajas temperaturas que da como resultado un producto de textura y cuerpo suave listo para consumir, sabores surtidos	CUBETA	1

8	50192303	Postre de helado porción	Postre de helado porción Mezcla pasteurizada y homogenizada batida a bajas temperaturas que da como resultado un producto de textura y cuerpo suave listo para porcionar; frutos rojos, oreo. Porción de 70 a 90 gr.	PORCION x 12 unidades	1
9	50192303	Salsa para helados	Salsa para helados Sabor: fresa, chocolate, mora, caramelo y mora	DOY PACK * 500 gr	1
10	50192303	Paleta Agua Frozen Nieve, Cremosa Gourmet	Mandarina, Frozen Nieve, Cereza Italiana Gourmet, Oreo Gourmet, Arequipe Gourmet, Piña Colada Gourmet	UNIDAD	1

Nota: Teniendo en cuenta que el Club Militar ofrece servicios de alimentos a los señores socios e invitados, la entidad podrá solicitar todos aquellos productos que tenga relación directa con el SUMINISTRO DE HELADO DE SABOR, HELADO CREMA, HELADO POSTRE, SALSAS Y GALLETERIA PARA HELADOS PARA EL CLUB MILITAR; Durante la ejecución del contrato se puede presentar requerimientos adicionales a los descritos en la ficha técnica, pero en dado caso el supervisor del contrato solicitará al oferente adulatorio, la cotización del producto adicional y basándose en 2 cotizaciones del mercado, el producto se requerirá en las condiciones más favorables para la entidad, dejando evidencia mediante acta respectiva.

1.1 ESPECIFICACIONES TECNICAS ADICIONALES DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO HA SER TENIDOS ENCUENTA PARA EL PROCESO DE CONTRATACIÓN

No	NOMBRE	DESCRIPCIÓN
1.	FICHAS TÉCNICAS	El oferente deberá adjuntar junto a su propuesta las fichas técnicas con fotografía de todos los productos, las cuales deben atender a la descripción del bien establecida por la entidad.
2.	CERTIFICACIÓN	Concepto emitido por el INVIMA y SECRETARIA DE SALUD. El cual deberá ser favorable o favorable con observaciones y vigente. El oferente debe suministrar el último soporte que respalde los diagnósticos realizados en las acciones de inspección, vigilancia y control por las autoridades sanitarias y en la ejecución del contrato debe enviar al Club Militar actualización de las visitas de los entes reguladores con su respectivo concepto.
3.	CERTIFICACIÓN	Acta de inspección en la que conste la dirección del establecimiento.
4.	CERTIFICACIÓN	Registro sanitario vigente. Todos los productos del presente contrato deberán certificar el registro sanitario expedido por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA.
5.	CERTIFICACIÓN	Certificación suscrita por el representante legal o quien haga sus veces, en la cual se comprometa a transportar el producto en furgón Termo King. Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 18°C
6.	CERTIFICACIÓN	Acta de inspección de los vehículo(s) exclusivos de transporte de alimentos objetos del contrato, asignado(s) para el Club Militar con certificación favorable vigente técnico-sanitaria de la Secretaría de Salud del Municipio de su jurisdicción.
7.	CERTIFICACIÓN	Seguro SOAT del(os) vehículo(s) utilizados para la distribución y entrega de los productos a comercializar.
8.	CERTIFICACIÓN	Revisión Técnico-Mecánica del(os) vehículo(s) utilizados para la distribución y entrega de los productos a comercializar.
9.	ACREDITACIÓN TENENCIA DE VEHÍCULO	El proponente debe acreditar la tenencia de vehículos necesarios para la distribución de los bienes respectivos a cada uno de los puntos de entrega. Dicha tenencia puede acreditarse mediante la propiedad de los vehículos o mediante contrato de transporte suscrito con una empresa de Transportes, vigente